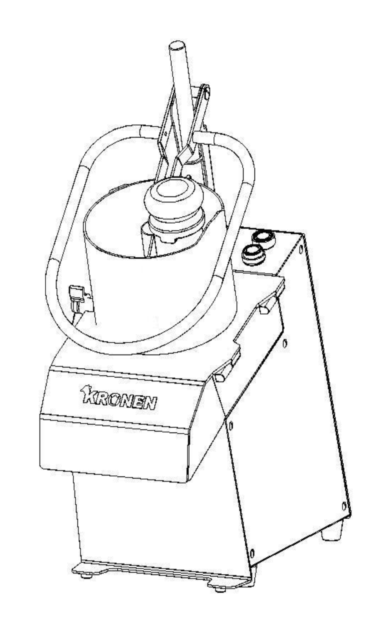


GEMÜSESCHNEIDER

Typ: KG-201



Originalbedienungsanleitung

Deutsch







Bedienungsanleitung KG-201
Version: 1.1
Ausgabedatum: 05.05.2010

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite des Gemüseschneiders auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Gemüseschneiders die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole



Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und vom Gemüseschneider abzuwenden.



Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
   - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
   - bei Falschinstallation der Geräte,
   - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
   - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit dem Gemüseschneider geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Der Gemüseschneider bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Der Gemüseschneider darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen des Gemüseschneiders Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, den Gemüseschneider starten und daran arbeiten.

- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an dem Gemüseschneider zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.

- Seien Sie während dem Bedienen des Gemüseschneiders stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.

- Schneiden Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.

- Stellen Sie keine Fremdkörper auf den Gemüseschneider und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.

- Bevor Sie den Gemüseschneider reinigen, versichern Sie sich, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.

- Den Gemüseschneider sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in diesen hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.



Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gemüseschneider ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Lebensmittel in Scheiben, Streifen und Würfel zu verarbeiten oder zu Raffeln. Es sind die dafür vorgesehenen Messerscheiben in den jeweiligen Zuführschächten zu benutzen.
Zugelassende Lebensmittel sind Obst, Gemüse, Pilze, Nüsse und Brot. Die Lebensmittel können roh oder gekocht verarbeitet werden. Sie dürfen aber auf keinen Fall gefroren sein.
Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn keine oder falsche Messerscheiben eingelegt werden. Ebenfalls kann es zu einem Fehlgebrauch kommen, wenn die Maschine zu voll gefüllt wird.

Der Gemüseschneider ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch des Gemüseschneiders nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art am Gemüseschneider durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.



Bei einer eintretenden Not-Situation schalten Sie den Gemüseschneider durch Drücken des roten AUS-Taster aus. Der Motor wird dadurch gestoppt.

3. Technische Daten

Gewicht:		25 kg
Abmessungen :		520 x 240 x 630 mm
Anschlusswerte :		
	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 Hz
	Strom	3,6 A
Betriebsbedingungen :		
	Betriebstemperatur	0°C bis +40°C
	Luftfeuchtigkeit	max. 90% (ohne Kondenswasserbildung)
Lärmemission:		___ dB (A)
Schwingungen:		Schwingungen können im Betrieb auftreten, diese sind aber vernachlässigbar.
Anforderungen an den Aufstellungsplatz:		- Waagerecht und Flach - nicht rutschig -Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm
Leistungsdaten und - grenzen :	Nennleistung	450 W
	Drehzahl	300 U/min
	empfohlene Netzsicherung	10 A

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Messerscheiben verarbeitet der Gemüseschneider Lebensmittel zu Scheiben, Streifen oder ähnliches. Diese werden dazu in den kleinen und großen Einfüllschacht eingelegt. Die verarbeiteten Lebensmittel fallen durch den Auswurfschacht heraus.
Angetrieben wird der Gemüseschneider von einen Motor, der die Umdrehung mittels eines Keilriemens auf die Messerwelle überträgt.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, der komplett montierte Gemüseschneider, bestehend aus dem Maschinenkorpus, Deckel, Einlegewanne, Auswerfer und Andrückvorrichtung. Der Gemüseschneider wird geliefert in einer Umverpa-ckung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung, der Stromlaufplan und optional Messerscheiben enthalten sind.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gemüseschneiders.

Auf dem Typenschild sind folgende Informationen angebracht:

- Hersteller und Herstelleradresse
- Typenbezeichnung
- Seriennummer
- Baujahr
- Nennleistung
- Netzspannung
- Netzfrequenz

Beschreibung der Baugruppen

- **Maschinenkorpus (1):** Dieser besteht aus Edelstahl und bildet die stabile Basis des Gemüseschneiders.

- **Deckel (2):** Der abnehmbare Deckel schließt die Schneidkammer nach außen hin ab. Er schützt somit vor unabsichtlichen Hineingreifen. Der Deckel besitzt den großen Einfüllschacht.

- **Andrückvorrichtung (4):** Mit der Andrückvorrichtung werden, die in den großen Einfüllschacht eingelegten Lebensmittel, konstant auf die Messerscheiben gedrückt. An der Andrückvorrichtung befindet sich ein kleiner Einfüllschacht.

- **Einlegewanne (6):** Die geschnittenen Produkte fallen in die Einlegewanne. Zur leichteren Reinigung ist diese herausnehmbar. Ebenso dient sie als Aufnahme für optional verwendbare Würfelgitter.

- **Auswerfer (7):** Der Auswerfer sorgt dafür, dass das geschnittene Produkt aus der Einlegewanne zum Auswurfschacht befördert wird.

- **Stopfer (5)**: Der Stopfer befindet sich im kleinen Einfüllschacht an der Andrückvorrichtung. Mit ihm lässt sich das Schnittgut durch den kleinen Einfüllschacht drücken.

- **Messerscheibe (9):** Die Messerscheiben sind für das Schneiden des Schnittgutes zuständig. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen. Diese werden je nach Bedarf im Gemüseschneider montiert.

- **Würfelgitter (8):** Das Würfelgitter wird in die Einlegewanne montiert. Mit den passenden Messerscheiben wird das Schnittgut in Würfelstücke geschnitten.

Übersicht der Baugruppen

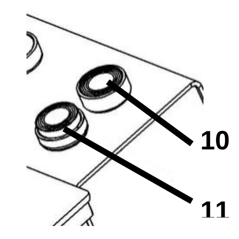
9
8
7
6
5
4
3
2
1

1	Maschinenkorpus
2	Deckel mit großen Einfüllschacht
3	Deckelverschluß
4	Andrückvorrichtung mit kleinen Einfüllschacht
5	Stopfer
6	Einlegewanne
7	Auswerfer
8	Würfelgitter
9	Messerscheibe



Bedienelemente

Der Gemüseschneider besitzt zwei Drucktaster. Durch das Drücken des grünen Drucktasters **(10)** wird der Motor gestartet. Durch das Drücken des roten Drucktasters **(11)** wird der Motor gestoppt. Um ein versehendliches Einschalten zu verhindern, ist der grüne Taster **(10)** umrandet. Der rote Taster **(11)** ist erhaben um ein leichteres Ausschalter zu ermöglichen.



Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen bestehen aus:

- Starten der Maschine durch Drucktaster **(10)** .
- Schalter am Deckelverschluß **(3)** (im Gehäuse)**,** der Gemüseschneider kann nur bedient und gestartet werden, wenn der Deckel **(2)** geschlossen und der Deckelverschluß **(3)** eingerastet ist. Beim Öffnen des Deckelverschlusses **(3)** schaltet der Gemüseschneider automatisch ab.
- Schalter im Gehäuse, der über das Schwenken der Andrückvorrichtung **(4)** betätigt wird. Die Andrückvorrichtung **(4)** stoppt den Motor automatisch, wenn dieser von der Einfüllöffnung nach links weggeschwenkt wird. Beim Zurückschwenken der Andrückvorrichtung **(4)** startet der Motor automatisch.
- Thermischer Motorschutz, der bei Überhitzung des Motor, die Maschine abschaltet.
- Schmelzsicherung, die bei Überstrom die Sicherheitsschalter vor Beschädigungen schützt.

Hinweis: Bei Stromausfall, Ausschalten oder wenn eine der Sicherheitseinrichtungen auslöst, Ausnahme das Schwenken der Andrückvorrichtung, startet der Gemüseschneider nur durch erneutes Einschalten wieder.

Zubehör

	Messerscheibe für Feinschnitt mit 2 Klingen	1 mm 2 mm 3 mm
	Messerscheiben für Feinschnitt mit 1 Klinge	4 mm 6 mm
	Verstellbare Messerscheibe	1 bis 6 mm
	Messerscheibe für Wellenschnitt	4 mm
	Messerscheibe für Julienneschnitt	2x2 mm 4x4 mm 6x6 mm
	Messerscheibe zur Benutzung mit Würfelgitter	7,5 mm 10 mm 12,5 mm 15 mm
	Würfelgitter	7,5x7,5 mm 10x10 mm 12,5x12,5 mm 15x15 mm 20x20 mm
	Raffel- und Reibescheibe	2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm Reibescheibe

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie den Gemüseschneider nur in seiner Umverpackung.
Transportieren Sie diesen nur aufrecht und sichern Sie diesen während des Transportes.
Wenn mehrere Gemüseschneider auf einer Palette transportiert werden, stapeln Sie keine weitere Palette auf dieser.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie den Gemüseschneider aus der Umverpackung und stellen sie diesen auf ihre Arbeitsplatte.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine am Gemüseschneider angebracht.



Halten Sie den Gemüseschneider nur am Maschinenkorpus, niemals am Deckel oder an der Andrückvorrichtung.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung des Gemüseschneiders nach den örtlich geltenden Vorschriften.

Lagern Sie den Gemüseschneider bei einer Lagertemperatur von -10 bis + 40°C. Die maximal erlaubte Luftfeuchtigkeit ist 90% (ohne Kondenswasserbildung).

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Der Gemüseschneider wird betriebsbereit geliefert. Ausnahme sind Messerscheiben, diese müssen separat bestellt werden. Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Der Austellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagerecht und flach
- Nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nachdem der Gemüseschneider an seinem Arbeitsplatz steht, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose.
Vergleichen Sie vorher die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Hauptstromanschlüssen. Wenn diese nicht übereinstimmen, schließen Sie die Maschine nicht an. Benachrichtigen Sie in diesen Fall Ihren Kundendienst.

Die Steckdose muss den CEE 7/7 Standardanforderungen entsprechen.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

Kontrollieren Sie die beiden folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen.

- Kontrollieren Sie, ob der Motor mit seiner Drehbewegung aufhört , wenn der Andrücker zur linken Seite geschwenkt wird, und ob er wieder zu drehen beginnt , wenn der Andrücker zurückgeschwenkt (nach rechts) wird.
- Kontrollieren Sie, ob der Gemüseschneider nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel offen und der Andrücker zum Bediener hin geschwenkt ist.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch eine qualifizierte Fachkraft oder Ihren Kundendienst zu beseitigen.

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, die Hände bei laufenden Gemüseschneider in den Auswurfschacht oder die Einfüllöffnungen einzuführen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



Die Messerscheiben besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen der Messerscheiben besonders acht, um Verletzungen zu vermeiden.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie den Gemüseschneider auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. die Deckelinnenseite, die Einlegewanne **(6)** und die Andrückvorrichtung **(4)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".
Die Einlegewanne **(6)** und der Auswerfer **(7)** müssen im Gemüseschneider montiert sein, um für einen einwandfreien Gebrauch zu sorgen.

Einschalten

Zum Einschalten muss der Gemüseschneider an die Stromversorgung angeschlossen und der Deckel geschlossen und mit dem Deckelverschluß **(3)** verriegelt sein. Mit Drücken des grünen Drucktasters **(10)** ist der Gemüseschneider eingeschaltet. Dieser leuchtet grün um Anzuzeigen, das der Gemüseschneider betriebsbereit ist. Wenn die Andrückvorrichtung **(4)** über den Einfülltrichter geschwenkt wird oder sich schon in dieser Position befindet, wird der Gemüseschneider in Gang gesetzt.

Ausschalten

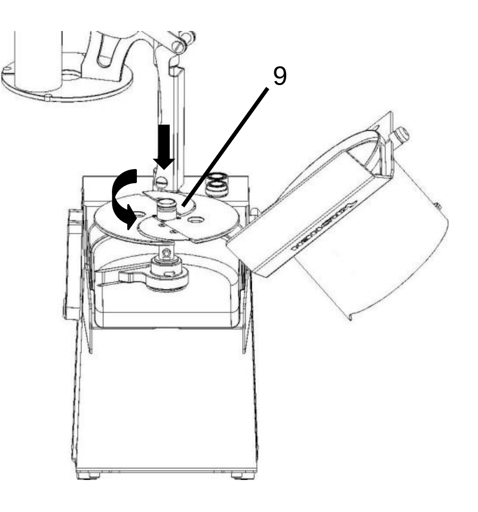
Zum Ausschalten des Gemüseschneiders muss der rote Drucktaster **(11)** gedrückt werden. ein Wegschwenken der Andrückvorrichtung **(4)** setzt den Gemüseschneider still, ein Zurückschwenken setzt ihn wieder in Gang. Durch das Öffnen des Deckels **(2)** wird der Gemüseschneider ebenfalls ausgeschaltet.

Stillsetzen im Notfall

Im Notfall ist der Gemüseschneider durch Drücken des roten Drucktasters (11) still zu setzen.

Einlegen und Entnehmen von Messerscheiben

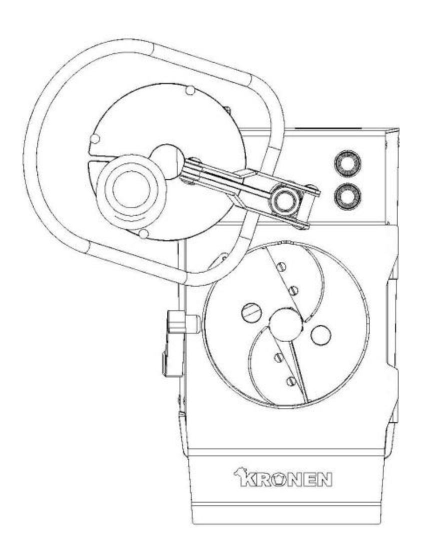
Zum Einlegen einer Messerscheiben **(9)** müssen Sie zuerst die Andrückvorrichtung **(4)** in seine obere Position schieben und nach links schwenken. Schwenken Sie den Deckelverschluß (**3**) nach hinten. Öffnen Sie den Deckel (**2**). Stecken Sie die Messerscheibe auf die Welle. Drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn bis diese sich absenkt.



Hinweis: Eine richtig sitzende Messerscheibe darf sich nicht anheben lassen.

Zum Entnehmen der Messerscheibe öffnen Sie den Deckel (**8**). Drehen Sie die Schneidscheibe (**9**) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Nehmen Sie nun die Scheibe (**9**) von der Welle.

Arbeiten mit dem großen Einfüllschacht



Der große Einfüllschacht ist dazu vorgesehen um großes einzelnes Schnittgut (z.B. 1/2 Kohlkopf), oder eine größere Menge von kleinen Schnittgut (z.B. Pilze) zu verarbeiten.
Versichern Sie sich vor Beginn der Arbeit, dass die Einlegewanne **(6)** und der Auswerfer **(7)** montiert sind. Legen Sie die Messerscheibe ein und verschließen und verriegeln Sie den Deckel.

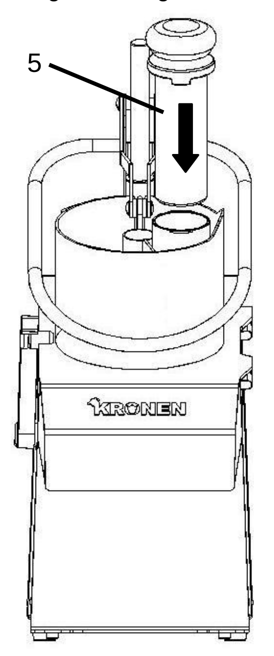
Hinweis: Vor Beginn eines Arbeitseinsatzes stellen Sie stets sicher, dass die Einlegewanne , Antriebswelle, Messerscheibe und der Ausräumer sowie Würfelgitter und Einfüllbehälter einwandfrei sauber sind.

Sie können nun das Schnittgut in den Einfüllschacht hineinlegen. Achten Sie darauf, dass kein Schnittgut über den Rand des Einfülltrichters hinaus schaut, da sich sonst die Andrückvorrichtung **(4)** nicht mehr über den Einfülltrichter schwenken lässt. Schalten Sie den Gemüseschneider durch Drücken des grünen Drucktasters **(10)** ein. Schwenken Sie die Andrückvorrichtung **(4)** nach rechts. Der Gemüseschneider läuft automatisch an. Durch leichtes herunter Drücken wird das Schnittgut sauber verarbeitet.



Vermeiden Sie starkes Andrücken des Schnittgutes mit der Andrückvorrichtung während des Arbeitsvorganges. Der Gemüseschneider arbeitet dadurch nicht schneller, Sie quetschen dadurch nur das Schnittgut.

Arbeiten mit dem kleinen Einfüllschacht



Der kleine Einfüllschacht befindet sich an der Andrückvorrichtung **(4)**. Dieser dient dazu um langes dünnes Schnittgut (z.B. Gurken, Karotten) zu verarbeiten.

Versichern Sie sich vor Beginn der Arbeit, dass die Einlegewanne **(6)** und der Auswerfer **(7)** montiert sind. Legen Sie die Messerscheibe ein und verschließen und verriegeln Sie den Deckel. Schwenken Sie die Andrückvorrichtung **(4)** nach rechts und schieben Sie diese in ihre untere Stellung. Entfernen Sie den Stopfer **(5)** aus dem kleinen Einfüllschacht. Sie können nun das Schnittgut in den kleinen Einfüllschacht hineinlegen. Schalten Sie den Gemüseschneider durch Drücken des grünen Drucktasters **(10)** ein. Mit dem Stopfer **(5)** drücken Sie das Schnittgut nach unten.

Hinweis: Führen Sie das lange Schnittgut immer mit der Spitze voran ein.



Drücken Sie niemals das Schnittgut mit einen anderen Gegenstand als den Stopfer bzw. anderes Schnittgut in dem Füllschacht nach unten.

Reinigung

Der Gemüseschneider muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.



Der Gemüseschneider ist nur gegen Spritzwasser geschützt. Reinigen Sie ihn nicht mit Dampfreiniger, Hochdruck oder ähnliche Methoden.

Zur Reinigung nach dem Gebrauch oder beim Verarbeiten von anderen Schnittgut entfernen Sie die Reste mit einem Schwamm und reinigen Sie den Gemüseschneider mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.

*Hinweis: Die Einlegewanne **(6)** ist herausnehmbar und aus Edelstahl. Sie ist dadurch für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet.*

Zur gründlichen Reinigung, mindestens einmal pro Tag nach der Arbeit, demontieren Sie den Gemüseschneider in folgende Einzelteile: Maschinenkorpus **(1)**, Andrückvorrichtung **(4)**, Deckel **(2)**, Einlegewanne **(6)**, Stopfer **(5)** und Auswerfer **(7)**.
Reinigen Sie die Andrückvorrichtung **(4)**, den Deckel **(2)** und die Einlegewanne **(6)** in der Spülmaschine. Den Maschinenkorpus **(1)**, Stopfer **(5)** und Auswerfer **(7)** reinigen Sie mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.
Montieren Sie anschließend den Gemüseschneider wieder.

Nach der Reinigung desinfizieren Sie die Messerscheiben und spülen diese mit klaren Wasser ab.

*Hinweis: Nehmen Sie zum Entfernen der Reste im Würfelgitter **(8)** eine Karotte. Mit dieser lassen sich die Reste leicht herausstoßen.*

Hinweis: Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise



Bei Störgeräuschen oder bei abnehmender Leistung schalten Sie den Gemüseschneider sofort aus.



Bei Blockierungen des Gemüseschneiders schalten Sie den Gemüseschneider aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Erst anschließend dürfen Sie versuchen verklemmtes Schnittgut zu entfernen und so die Blockierung zu lösen.



Bei Verklemmen der Messerscheibe ist diese mit einem kleinen Ruck in Uhrzeigersinn zu lösen. Achten Sie dabei auf die scharfen Klingen der Messerscheiben.

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen der Gemüseschneider, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Maschine startet nicht. Lampe des grünen Drucktasters leuchtet nicht.	– Stecker ist nicht eingesteckt. – Deckel ist nicht richtig verschlossen. – Die Sicherung ist durchgebrannt – Sicherheitsschalter des Deckelverschlusses ist defekt – Steuerplatine ist defekt	– Stecker einstecken – Verschließen des Deckels – Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Maschine startet nicht. Lampe des grünen Drucktasters leuchtet.	– Sicherheitsschalter der Andrückvorrichtung ist defekt – Thermoschutz wurde ausgelöst – Motor ist defekt – Steuerplatine ist defekt	– Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Schneidergebnis nicht zufriedenstellend.	– Kontrollieren Sie Messer und Klingen.	– Dieser Fehler darf nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Maschine bleibt während eines Arbeitsvorganges stehen.	– Einfüllschacht zu voll gefüllt – Betriebskondensator defekt oder nicht korrekt angeschlossen	– erneut versuchen mit einer geringeren Menge – Dieser Fehler darf nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Die geschnittenen Lebensmittel werden nicht aus dem Auswurfschacht heraus gefördert.	– der Auswerfer fehlt	– den Auswerfer montieren

9. Wartung

Sicherheitshinweise



Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur von einer qualifizierten Fachkraft oder Kundendienst auszuführen.

Wartungsplan

Einmal die Woche sind die Sicherheitsvorrichtungen vom Bediener zu überprüfen.
Einmal im Jahr ist Spannung des Keilriemens durch einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst zu überprüfen und gegebenenfalls ist dieser nach zu spannen oder auszutauschen.

Hinweise auf verschleißanfällige Bauteile

Motor und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert. Bei Versagen der Lager sind diese von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst auszutauschen.

Die Klingen der Messerscheiben unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Wenn diese stumpf sind können diese nachgeschliffen werden. Wenn ein Nachschleifen nicht mehr möglich ist müssen die Klingen ausgetauscht werden.

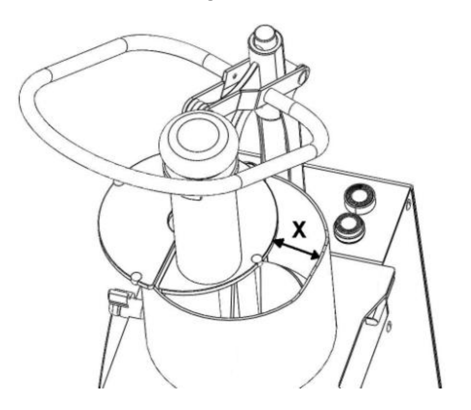
Die Reib- und Raffelscheiben können nicht nachgeschliffen werden. Bei hohen Verschleiß muss das Schnittelement ausgetauscht werden.

Wartungsarbeiten an den Messerscheiben dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst ausgeführt werden.

Der Keilriemen unterliegt einem natürlichen Verschleiß. Bei hohen Verschleiß muss der Keilriemen von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst ausgetauscht werden.

Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen

Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muss 1 mal die Woche vom Bediener überprüft werden. Der Motor muss in folgenden Fällen nach maximal 2 Sekunden stoppen:



- beim Öffnen des Deckels, der Motor darf bei nicht ordnungsgemäß geschlossenem Deckel nicht starten,
- beim Wegschwenken der Andrückvorrichtung, Maß X maximal 45 mm vom Rand des Trichters.

Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- darf der Gemüseschneider nicht benutzt werden,
- muss dieser vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.



10. Anhänge

Konformitätserklärung

Gemüseschneider **KG-201**

Herstellungsdatum : _________________________

Seriennummer : _________________________

Mit dieser Konformitätserklärung bescheinigen wir, dass die Maschine den nachfolgenden Sicherheits- und Hygieneanforderungen entspricht:

- EG-Maschinenrichtlinie **06/42/EG**.
- **EN 1678** Gemüseschneidemaschinen. Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **EN 60204-1** Elektrische Ausrüstung von Maschinen Teil 1 : Allgemeine Bedingungen
- **1935/2004** Verordnung für Materialien und Gegenständen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen
- **2004/108/EG** Richtlinie über Elektromagnetische Verträglichkeit
- **EN 61000-6-1** -Elektromagnetische Verträglichkeit - Fachgrundnorm Störungsaussendung - Teil 1 : Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinindustrie
- **EN 61000-6-2** -Elektromagnetische Verträglichkeit- Fachgrundnorm Störungsaußendung - Teil 2 : Industriebereich
- **EN 55014** CISPR 14-1:2005 Grenzwerte und Messverfahren für Funktionsstörungen von Geräten mit elektromagnetischen Antrieb und Elektro-wärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten.

Willstätt, den 03.05.2010

Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

11. Index